

DAFTAR PUSTAKA

- [ATSM]. American Society For Testing and Material. 1989. *Standard Method For Oxygen Gas Transmission Rate of Material*. Philadelphia: ASTM book Standards D3985-81.
- [AACC]. Approved Methods of The American Association of Cereal Chemists. 2000. *Approved Method of American Association of Cereal Chemists. American Association*. 15th Edn. Arlington, USA. 1200 pp.
- Agustini, K. 2014. Penggunaan Pati Tapi Pekat (Brem) Sebagai Bahan Tambahan dalam Formulasi Sirup Kering Amoksisilin. *Jurnal Program Studi Sarjana Farmasi*, Hal:5.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 333 Hal
- Anggraeni, S. F. 2018. Tingkat Perbandingan Pati Jagung dan Tapioka terhadap Karakteristik *Corn Paper* dan Aplikasinya sebagai Kulit Lumpia. [Skripsi]. Fateta. Universitas Andalas. 73 hal.
- [AOAC]. Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry.
- Atjung. 1981. *Tanaman yang menghasilkan Minyak, Tepung dan Gula*. C.V.YASAGUNA : Jakarta.
- Cahya, H. N. 2013. *Budidaya dan Cara Olah Talas untuk Makanan dan Obat*. Pustaka Baru Press: Yogyakarta.
- Chayapham, O., Uttapap, D., Puttanlek, C., dan V. Rungsardthong. 2008. Improvement Of Rice Paper Quality By Mixing Rice Flour With Canna Starch. *KMUTT Research and Development Journal* 31(2): 245-260.
- Cicilia, D. 2017. *Edible Film* Dari Ekstrak Kacang Kedelai Sebagai Pelapisan Pada Buah Stroberi. [Skripsi]. FMIPA. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 43 hal
- Coniawanti, P., Laila, L., Alfira, MR. 2014. "Pembuatan Film Plastik Biodegradabel dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemelastis Gliserol". *Jurnal Teknik Kimia*. 20 (4) : 26.
- Darmajana, D. A., Novita, I., Enny, S., dan A., Nok. 2018. Pengaruh Kombinasi Plasticizer terhadap Karakteristik Edible Film dari Karagenan dan Lilin Lebah. *Jurnal Biopropal Industri*. 9 (1) : 49-60.
- Direktorat Jendral Tanaman Pangan. 2013. Pedoman Teknis Pengelolaan Produksi Ubi jalar dan Aneka Umbi 2013. Data berasal dari daerah pelaksana

- kegiatan dem area pangan alternatif 2011. Direktorat Jendral Tanaman Pangan Kementerian Pertanian.
- Hartati, N. S., dan Prana., T. K. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa kultivatar Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). *Natur Indonesia* 6 (1): 29-33.
- Hastuti N. S. 2015. Pengaruh Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar [Skripsi]. Makasar (ID): Universitas Hasanudin.
- Julianti, E., dan Nurminah, M. 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara: Medan Hal 10-12.
- Kisella, J.E.1979. Functional Properties of Soy Proteins. *J Am Chem, Soc* 56: 242-258.
- Mahmud, M. K., Hermana, Zulfianto, N.A., Apriyantono, R.R., Ngadiarti, I., Hartati, B., Bernadus, dan Tinexcellly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Penerbit PT. Ex Media Kaputindo: Jakarta.
- Narendro, M.P. 2014. Edible Film Komposit Pati Tapioka-Agar Kertas Terplastis Gliserol dan Limonela. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 30 Hal.
- Nandane, A. S., dan R. Jain. 2014. *Study of mechanical properties of soy protein based edible film as affected by its composition and process parameters by using RSM*. *J Food Sci Technol* 52: 3645-3650.
- Phattra, B. dan M. Maweang.. 2015. Effects of natural fermentation on the rice slurry properties related to rice paper production. *Journal of Food Science and Agricultural Technology. Faculty of Agriculture, Ubon Ratchathani University, Warinchamrap, Ubon Ratchathani: Thailand* Hal : 23-25.
- Purwani, E. Y., Widaningrum, R., Thahrir dan Muslich. 2007. Sifat Fisikokimia Beras dan Indeks Glikemiknya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XVIII (1): 59-66.
- Putriningsih, A.A., Surjoseputro, S. dan E. Setijawati. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tapioka pada Beras Varietas Mentik (*Oryza sativa* var. Mentik) Terhadap Sifat Fisikokimia *Rice Paper*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 17 (1) : 28-3
- Ridal, S. 2003. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma sp.*) dan Uji Penerimaan α -Amilase terhadap Patinya. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor. Hal : 8.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit CV Andi Offset. Yogyakarta. Hal 77.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor.
- Shon, J., dan Y. H Choi. 2011. *Effect of edible coatings containing soy protein isolate (SPI) on the browning and moisture content of cut fruit and vegetables*. J Appl Biol Chem 54: 190-196.
- Sofiah, V. I. 2016. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisik Kimia Rice Paper Berbahan Baku Beras Mentik. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. 56 hal.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., Dan Suharmi. 1984. *Analisis Bahan Pangan dan Kimia*. Liberty. Yogyakarta.
- Sukasih, E. dan Setyadjit. 2012. Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (*Breakfast Meal*) Energi Tinggi dengan Metode Oven. *Jurnal Pascapanen*. 9 (2) : 70-76.
- Suprpto. 2011. *Bertanam Kedelai*. Penebar Swadaya. Medan.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yoyo, T. 1995. *Mempelajari Karakteristik Fisik Edible Film dari Ekstrak Kedelai*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Yulianti, R. dan E. Ginting. 2012. *Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-umbian yang Dibuat dengan Penambahan Plasticizer*. Balai Penelitian Tanaman dan Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 31 (2) :131-136.